

Sommerlehrfahrt 2012 in die *Genussregion Steiermark* „das grüne Herz Österreichs“

Sonntag 24.6.

Abfahrt war um 6.00 Uhr bei schönstem Sommerwetter mit 53 Teilnehmern. Die einstündige Pause in Altötting nutzten viele zu einem Besuch der Gnadenkapelle.

Um 10.00 Uhr war Empfang auf dem *Loryhof*, ein österreichischer Vierseithof, unweit von Bad Füssing. Hier gab es ein Begrüßungsschnapslerl und ein zweites Frühstück. Bei einer 2-stündigen Führung erläuterte der Besitzer Sepp Zeilinger das Betriebskonzept. Bis vor 30 Jahren war es ein Milchvieh- und Zuchtsauenbetrieb. Heute werden die Gebäude gastronomisch genutzt. Als Gaststätte, Veranstaltungsstadl, Heubad und ebenso für Übernachtungen im Heustadl. Ein kleiner Hofladen ist dabei. Der Hof ist Mitglied im Bioverband „Ernte für das Leben“. Von den 35 ha landw. Nutzfläche sind 27 ha mit Energiewald bestellt. Sepp Zeilinger ist Konsulent für Umweltfragen der oberösterreichischen Landesregierung. Angeregt durch die Ölkrise von 1973 und 1979 befasste sich Sepp Zeilinger mit einer eigenen Energieversorgung (Energiegewinnung vom Acker und Solar). In Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer aber auch mit einem HeizungsHersteller wird versucht die Energieeffizienz zu verbessern.



Nach weiteren 300 km Fahrt erreichten wir unser Ziel, das *Gartenhotel Ochsenberger* in St. Ruprecht an der Raab, östlich von Graz. Sowohl der Wellnessbereich mit Schwimmbad wie auch der Naturschwimmteich im Garten wurden von den Fahrtteilnehmern rege genutzt.

Montag, 25.6.

Besichtigung bei *Beerenfrost/Kühlhaus GmbH*. Die Genossenschaft begann vor 50 Jahren vorwiegend mit schwarzer Johannisbeere und verarbeitet heute ca. 9500 t Edelholunder von über 600 Vertragsbauern aus der Steiermark, Bur-

genland und Niederösterreich. Dies bedeutet zur Ernte eine logistische Herausforderung. Der Holunder wird sofort gekühlt, um ihn lagern zu können; oder gepresst und der Saft an die Lebensmittel- und Farbstoffindustrie vermarktet. Die Pharmaindustrie scheut die hohen Kosten eines Zulassungsverfahrens. In geringem Umfang wird auch rote Johannisbeere verarbeitet. Der Rest des Tages gehörte der Kultur. In der kleinen Gemeinde Thal (Heimatort von Arnold Schwarzenegger) besichtigten wir die Pfarrkirche *St. Jakobus*. Sie wurde 1994 durch einen Anbau vergrößert. Dieser Anbau wurde von Ernst Fuchs, ein Mitbegründer des Phantastischen Realismus, gestaltet. Die Kirche funkelt von Glaskristallen und schimmert in den Farben des Regenbogens. Bei einer Führung wurden uns die Symbole und die Gedanken des Künstlers erläutert.

Weiter ging es nach *Graz*, Hauptstadt der Steiermark. Unter den 50000 Studenten in Graz befand sich auch die Tochter eines Teilnehmers. Wegen des Regens wurde Graz bei einer Stadtrundfahrt mit dem Bus besichtigt. Nach einer kleinen Führung im Stadtkern genoss man Kaffee und Sachertorte in einem gemütlichen Cafe. Vor dem Abendessen konnte man bei einem geführten Rundgang durch St. Ruprecht die Geschichte des Ortes kennenlernen.

Dienstag, 26.6.

Bei schönstem Sonnenschein fuhren wir durch das südoststeirische Hügelland; vorbei an der 850 Jahre alten Riegersburg auf einem 500 m hohen Vulkanfelsen. Von oben hat man einen schönen Ausblick. Leider fehlte uns hierfür die Zeit.

Kurz vor der slowenischen Grenze kamen wir zum Ackerbaubetrieb von *Franz Tschiggerl*. Er bewirtschaftet 200 ha, davon sind 140 ha Pacht. In dem milden Klima erzeugt er auf 50 ha Saatmais. Weiter stehen Soja, Getreide, Körnermais und Käferbohnen in der Fruchtfolge. Auf dem Hof stehen direkt neben dem Wohnhaus 2 Geflügelmastställe mit zusammen 50000 Stück. Der Betrieb arbeitet seit 10 Jahren antibiotikafrei. Wir mussten keine Schutzkleidung tragen, obwohl sehr viele Besuchsgruppen auf den Hof kommen. Der Betrieb arbeitet mit effektiven Organismen. Dem Futter wird 0,5 % Holzkohle beigemischt. Beim Pflanzenschutz wird Steinmehl beigemischt, wodurch der Spritzmitelaufwand um ca. 25 % reduziert wird. Eine besondere Leidenschaft des Unternehmers ist die Ernte und Nutzung der Maisspindel. In einem patentierten Verfahren ist es Lohndrusch Tschiggerl gelungen, seine Mähdröschler so umzurüsten, dass Maiskorn und Maisspindel in einem Arbeitsgang in verschiedene Tanks getrennt werden können. Das ganze ohne zusätzlichen Zeitaufwand.

Die Maisspindel ist ein Rohstoff mit Zukunft. 1 ha Maisspindel ersetzt 700 – 1000 l Heizöl. Als Einstreu hat Maisspindelgranulat eine geruchsbindende Wirkung, wovon wir uns unmittelbar überzeugen konnten bei einem Blick in die offene Stalltür. Ein kg Maisspindelgranulat saugt 1,5 l Wasser auf. Die Einsatzmöglichkeiten dieses Granulats sind vielfältig. Ob als Dämmstoff, Reinigungsmittel, Ölbindemittel, Streugut bei Eis usw. sind die Möglichkeiten schier unbegrenzt. Obwohl wir die Besuchszeit von 1 ½ Std. schon verdoppelt hatten, war das Wissen des Betriebsleiters noch nicht erschöpft, und das Informationsbedürfnis der Fahrteilnehmer auch nicht erfüllt. Wir hatten einen Landwirt kennengelernt, der sich nicht in die Bioecke stellen will, aber durch nachhaltige umweltfreundliche Bewirtschaftung die Zukunft für sich und seine Familie sichern will. Auf dem Hof steht ein 4-Generationenhaus und es spielen glückliche Kinder.

Nach dieser fachlichen Exkursion schmeckte die Jause in einer Buschenschänke mitten in den steirischen Weinbergen besonders gut. Entlang der Südsteirischen Weinstraße ging es nach Leibnitz zu einem kurzen Bummel durch dieses Weinstädtchen.

Mittwoch, 27.06.



Wir fahren über die *Steirische Apfelstraße* zum *Obstbaubetrieb Wilhelm*. Im Vollerwerb werden 17 ha Obstbau bewirtschaftet. Neben dem Obstverkauf wird die Herstellung von Fruchtsäften und edlen Schnäpsen in der eigenen Brennerei betrieben. Bei einer Verköstigung konnten wir Produkte aus allen Verwertungsschienen genießen.

Danach ging es weiter ins steirische Almenland zur *Fischräucherei Kulmerfisch*. In einem Betrieb mit 35 Mitarbeitern werden dort Lebendfische aus Italien, Kroatien und Slowenien geschlachtet und verarbeitet. Auch Lachs aus Norwegen wird zu Räucherlachs und Graved Lachs unter höchstem Hygienestandard verarbeitet. Im dazu gehörigen Fischrestaurant ge-

nossen wir einen Fischsteller mit Fisch in verschiedenen Variationen.



Der letzte Besichtigungspunkt an diesem Tag war die *Ölmühle Höfler*, wo das typische *Steirische Kürbiskernöl* hergestellt wird. Die Kerne werden gemahlen – erhitzt – geröstet und dann gepresst. Für einen Liter Öl benötigt man 3 kg Kerne von ca. 35 Kürbissen. Je ha gibt es 600 – 1000 l Öl.

Mit einem steirischen Schmankerlbüffet im Hotel wurden die schönen Tage in der Steiermark beendet.

Donnerstag, 28.06.

Leider mussten wir die Heimreise antreten. Wir fuhren über das Salzkammergut mit einem Mittagsaufenthalt am Wolfgangsee. Bei einer letzten Betriebsbesichtigung in der *Kaffeerösterei Dinzler* am Irschenberg wurden wir in die Geheimnisse der Kaffeeherstellung eingeweiht. Nach einem guten Abendessen im Restaurant der Kaffeerösterei nahmen wir die letzten 100 km Heimreise in Angriff. Der einzige Stau in den 5 Tagen im Münchner Norden konnte die guten Eindrücke unserer Lehrfahrt nicht trüben. Es war eine interessante, lehrreiche und schöne Lehrfahrt. Die Steiermark ist auf jeden Fall eine Reise wert.

Josef Lindemeyer, Zieglbach

Weizenschauversuch

Versuchsführung in Hörmannsberg

Zur Führung durch den Winterweizenversuch auf dem Betrieb von Hans Jürgen Erhard konnte Josef Lindemeyer als Vorsitzender des VLF rund 80 Landwirte begrüßen. Das Interesse an den unter Praxisbedingungen angebauten 10 Sorten – darunter viele Beratungssorten wie Cubus oder Akteur – war enorm. Weizen ist schließlich die am häufigsten angebaute Getreideart und bringt meist die wirtschaftlich besten Ergebnisse.

Birgitt Wagenpfeil vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg berichtete über ihre Beobachtungen seit der Versuch ausgesät worden war. Besonders auffällig war die geringere Bestandesdichte im Vergleich zu den Vorjahren. Dr. Lorenz Hartl ergänzte mit seinen Spezialkenntnissen aus der Weizenzüchtung wichtige Anbau- und Qualitätseigenschaften der Sorten. Dr. Hartl, an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising für die Weizenzüchtung insbesondere für die Verbesserung der Qualitätseigenschaften zuständig, lieferte als Weizenexperte interessante Hintergrundinformationen.

Im Anschluss wurden wieder im Stadl auf dem Zecherhof die Entwicklungen und Trends auf den Märkten für landwirtschaftliche Produkte besprochen. Landhändler Stefan Bergmair, Andreas Ziegenaus von der Bennomühle und Kreisobmann Reinhard Herb stellten ihre Einschätzungen zur Diskussion. Insgesamt sei die derzeitige Preissituation sehr erfreulich, so das Fazit aller Fachleute.

Das habe vielfach mit dem derzeit knappen Angebot zu tun, da wichtige Getreideproduzenten wie die Ukraine oder die USA unter massivem Wassermangel leiden würden.

In dieser Situation sei es wichtig, den Markt zumindest mit Teilmengen zu beschicken und nicht auf noch bessere Preise zu spekulieren.

„Da hat schon so mancher viel Lehrgeld bezahlt“ so das Fazit von Kreisobmann Herb.

Josef Lindemeyer sprach zum Schluss von einer gelungenen VLF-Veranstaltung, die durch den großen Einsatz der Familie Erhard und dem harmonischen Zusammenwirken von vielen Beteiligten ein fester Bestandteil der Bildungsarbeit des VLF sei.

Konrad Hörl

Herbstfest mit Klassentreffen

Am Sonntag, den 28.10.2012 trafen sich die Ehemaligen um 11.15 Uhr zu einem gemeinsamen Gottesdienst in der Wallfahrtskirche Maria Birnbaum zu Sielenbach. Die wunderschöne Barockkirche war bis auf den letzten Platz gefüllt. Neben den Mitgliedern waren die Abschlussjahrgänge von 1963, 1973, 1978 und 1988 eingeladen. Anschließend ging es zu einem gemeinsamen Mittagessen in den Bauernmarkt Dasing.



Nach 25, 35, 40 oder sogar 50 Jahren gab es viel zu erzählen. Vorstand Josef Lindemeyer konnte neben den Mitgliedern die Kreisbäuerin Stephanie Kopold-Keis, den Kreisobmann Reinhard Herb sowie die früheren Geschäftsführer Herrn Bauer, Herrn Dr. Wübbena, Herrn Stauber sowie den früheren Lehrer Herrn Steinhart begrüßen. Der gute Besuch hat die Vorstandschaft überzeugt, im kommenden Jahr ein ähnliches Klassentreffen zu organisieren.

Konrad Wech

Lehrfahrt VLF-Frauengruppe Friedberg

Am 30.10. unternahmen 39 Frauen des VLF eine Lehrfahrt nach München. Von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr waren wir bei MIELE in München eingeladen.

Begrüßt wurden wir mit einem kleinen Frühstück in einer Aktivküche, das heißt, dass dort auch wirklich gekocht wird. Zunächst erfuhren wir von einer Mitarbeiterin Neuigkeiten über Miele-Haushaltsgeräte (Waschmaschinen, Trockner, Bügelstation).



Von einem Mitarbeiter aus der Chefetage wurden wir dann durch die Ausstellungsräume geführt. Anschließend ging es in den Keller, wo ein kleines Museum mit alten Miele-Geräten eingerichtet ist. Die ganze Führung war sehr interessant.

Um ca. 12.00 Uhr waren wir zurück in der Aktivküche und dann wurde wirklich gekocht und wir

bekamen die zubereiteten Speisen in mehreren Gängen serviert. Vor allem wurde uns erklärt, wie man mit einem Dampfgarer kocht, bzw. was man außerdem noch alles damit machen kann, z.B. Einkochen, Auftauen, Erwärmen, usw.

Gesättigt im wörtlichen Sinn und auch mit vielen Eindrücken fahren wir mit dem Bus dann in die Münchener Innenstadt. Um 15.30 Uhr war eine sogenannte „Probiertour“ auf dem Viktualienmarkt für uns bestellt. Wir erfuhren in Kurzform einiges zur Geschichte des Viktualienmarktes. Außerdem erzählte die Führerin, dass im Biergarten des Viktualienmarktes wechselweise die Biere aller 6 Münchner Brauereien ausgeschenkt werden. Zum Probieren gab es Brot, verschiedene Wurstsorten, Saft und in der Schrammehalle einige mediterrane Köstlichkeiten und zum Abschluss eine Praline.

Pünktlich um 18.00 Uhr war der Bus wieder da und die Heimreise wurde angetreten. Es war ein interessanter und lehrreicher Frauenausflug.

Birgit Erhard

TERMINE

	<p>Das 50-jährige Klassentreffen des Entlassjahrganges 1963 fand heuer zum ersten mal nicht in Unterschneitbach, sondern beim VLF-Herbstfest im Bauernmarkt am 28.10.12 statt. Zu diesem Klassentreffen erhielten die Beteiligten eine persönliche Einladung.</p>
<p>JANUAR Freitag, 11.01.13 20.00 Uhr</p>	Ball der Landwirtschaft in Dasing beim Bäckerwirt
<p>Freitag, 25.01.13 9.00 Uhr</p>	Pflanzenbautag 2013 Bauernmarkt Dasing
<p>FEBRUAR Freitag, 08.02.2013 13.30 Uhr</p>	VLF-Mitgliederversammlung mit Neuwahlen mit Hauptreferat von Ltd. MR Konrad Schmid mit dem Thema: „Agrarpolitik nach 2013“
<p>Freitag, 01.02. – 07.02.13</p>	Skifreizeit auf dem Rieplhof in Sterzing (Organisation Herr Wolf)
<p>Donnerstag, 21.02.13 19.30 UHR</p>	VLF-Frauen Flechtkurs mit Frau Theresia Asam am Amt in Friedberg, Dauer ca. 2 Std., Kosten 20 €, 10 – 15 Teilnehmer
<p>JUNI</p>	Sommer-Lehrfahrt 2013 Das Ziel der Sommerlehrfahrt 2013 ist Richtung Mosel/Saar. Das Programm wird rechtzeitig bekannt gegeben.